2023 год

2024 год

Индекс	Компоненты программы	ч\УП		сентябрь						октябрь						ноябрь						декабрь						1 семестр
				1/2	4/9	11/16	18/23	25/30		2/7	9/14	16/21	23/28	30/4		6/11	13/18	20/25	27/2			4/9	11/16	18/23	25/30			
				номера календарных недель																								
				36	37	38	39	40		41	42	43	44	45		46	47	48	49			50	51	52	53			
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс																								
		1с	2с	1	2	3	4	5		6	7	8	9	10		11	12	13	14			15	16	17	18			
ОГСЭ	Основы философии	48			2	4	2	4	12	2	4	2	4	2	14	4	2	4	2	12		4	2	4		10	48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	32	36		2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8		2	2	2		6	32	К
А.04	Физическая культура	32	36		2	2	2	2	8	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8		2	2	2		6	32	К
ЕН.02	Экологические основы природопрльзования	48			4	2	4	2	12	4	2	4	2	4	16	2	4	2	4	12		2	4	2		8	48	К
ОП.01	Инженерная графика	84	56		6	4	6	4	20	6	4	6	4	6	26	4	6	4	6	20		4	6	8		18	84	К
ОП.04	Микробиология, санитария и гигена в пищевом п	80		4	4	6	4	6	24	4	6	4	6	4	24	6	4	6	4	20		6	4	2		12	80	К
ОП.06	Биохия и микробиология мяса и мясных	24	96			2		2	4	2		2		2	6		2		2	4		2	4	4		10	24	К
ОП.09	Метрология и стандартизация		64						0						0					0						0	0	К
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности		56						0						0					0						0	0	К
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	88		6	6	4	6	4	26	6	4	6	4	6	26	4	6	4	6	20		6	10			16	88	К
ОП.12	Охрана труда	32		2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	2	10	2	2	2	2	8		2	2			4	32	К
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	8	18			2			2		2				2	2				2		2				2	8	К
МДК.02.01	Технология обработки продктов убоя	100	144		8	6	8	8	30	6	8	6	10	6	36	8	6	10	6	30		4				4	100	К
УП.02.01	Учебная практика		72						0						0					0						0	0	К
ПП.02.01	Производственная практика		144						0						0					0						0	0	К
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий		142						0						0					0						0	0	К
	Промежуточная аттестация								0						0					0						0	0	К
ОП. 04	Микробиология, санитария и гигена в пищевом	18							0						0					0			12	6		18	18	К
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	18							0						0					0				18		18	18	К
МДК.02.01	Технология обработки продктов убоя		12						0						0					0						0	0	К
ПМ.02	Экзамен квалификационный		12						0						0					0						0	0	К
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий		12						0						0					0						0	0	К
	Самостоятельная работа								0						0					0						0	0	К
									0						0					0						0	0	К
ВСЕГО		612	900	12	36	36	36	36	156	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144		36	36	36	24	132	612

Индекс	Компоненты программы	2 семестр	Итого	июль					август					
				27/2	4/9	11/16	18/23	25/30	1/6	8/13	15/20	22/27	29/3	
				номера календарных недель										
				57	28	29	30	31	32	33	34	35	36	
				Порядковые номера недель учебного года 1 курс										
				44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
ОГСЭ	Основы философии													
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0	36	68	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
А.04	Физическая культура	0	36	68	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ЕН.02	Экологические основы природопрльзования	0	0	48	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.01	Инженерная графика	0	56	140	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.04	Микробиология, санитария и гигена в пищевом п	0	0	80	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.06	Биохия и микробиология мяса и мясных	0	96	120	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.09	Метрология и стандартизация	0	64	64	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности	0	56	56	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0	0	88	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.12	Охрана труда	0	0	32	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	0	18	26	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.01	Технология обработки продктов убоя	0	144	244	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
УП.02.01	Учебная практика	12	72	72	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПП.02.01	Производственная практика	144	144	144	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	0	142	142	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Промежуточная аттестация				К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП. 04	Микробиология, санитария и гигена в пищевом	0	0	18	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	0	0	18	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.02.01	Технология обработки продктов убоя	0	12	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПМ.02	Экзамен квалификационный	12	12	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий	0	12	12	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	Самостоятельная работа				К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
		0	0	0	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ВСЕГО		168	900	1464	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0